

## **Reporte de cosecha 2019**

Podemos clasificar a la vendimia 2019 como una cosecha excepcional por la calidad de los vinos obtenidos. Curiosamente se parece en lo climático a la cosecha anterior, recordada también por excelentes resultados. En resumen, fue levemente más fresca del promedio histórico, con un volumen de lluvias normal, a pesar de que en diciembre y enero se presentaron muchos días de temperaturas elevadas. Va a ser recordada como una de las mejores vendimias de la década ya que las condiciones climáticas favorables permitieron decidir los momentos de cosecha con la madurez buscada. Debido a la escasez de lluvias en el mes de febrero y buena parte de marzo la sanidad de las uvas fue excepcional y los vinos obtenidos, tanto blancos y tintos, mostraron una excelente calidad.

### **Fenología**

La brotación de la temporada 2018-2019 se produjo en fechas normales. Así los Malbec de Luján de Cuyo brotaron entre el 27 y 30 de septiembre, mientras que en el Valle de Uco las fechas de brotación fueron el 3 y 15 de octubre para Gualtallary y El Cepillo en San Carlos respectivamente para este mismo cepaje. La floración se produjo en fechas normales, por ejemplo, a mediados de noviembre para los Malbec de Luján de Cuyo, en un año con temperaturas en primavera normales. Por otro lado, el envero también se produjo en fechas normales a mediados de enero. Finalmente, la cosecha de las uvas blancas y tintas se realizó en las fechas normales para otras temporadas. El otoño fue muy prolongado y a diferencia del 2018 no hubo incidencia de heladas hacia el fin de la cosecha por lo que la misma se desarrolló en forma tranquila hasta el final. A nivel regional y nacional el volumen total cosechado fue similar al de la temporada pasada, con un 1,8% y 7% inferior a la cosecha anterior.

### Temperaturas

La primavera 2018 presentó registros de temperatura normales para la época (ver gráfico 1) y no se registraron fuertes vientos Zonda, lo cual permitió un buen cuaje de las inflorescencias. Las heladas tampoco incidieron en forma importante.

El verano se caracterizó por sus temperaturas normales para el mes de enero y febrero, menores para el mes de marzo, mientras que en abril fueron más altas de lo normal. Si bien las temperaturas fueron cercanas a los promedios históricos en general, se registraron varios días con temperaturas mayores a 32° (38 días vs 29,5 días promedio histórico).

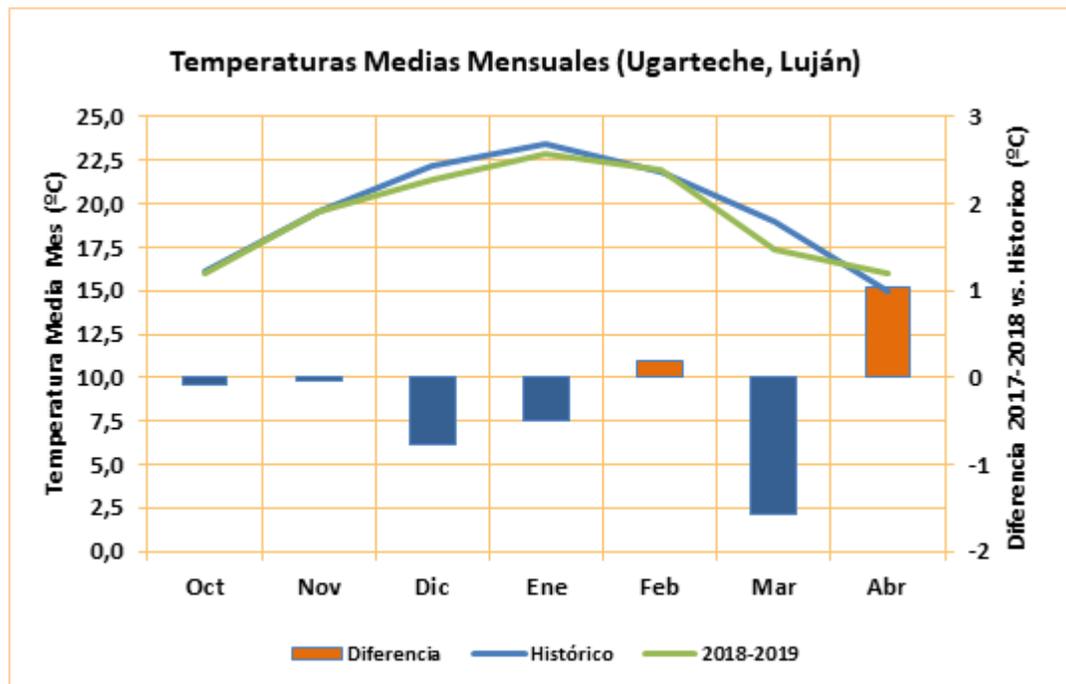
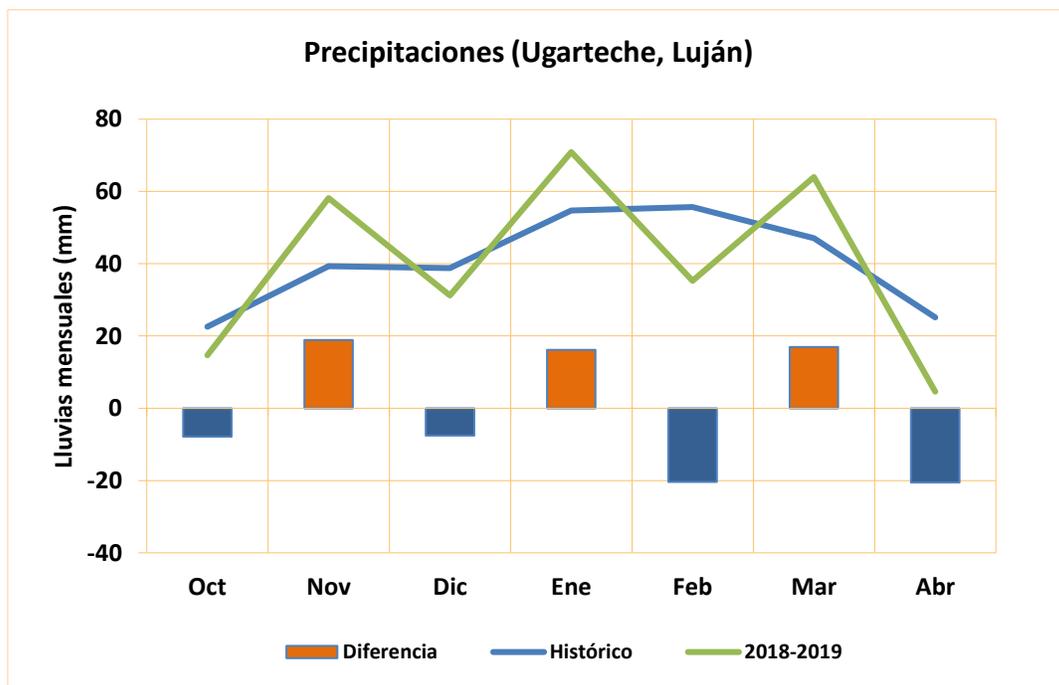


Gráfico 1: temperaturas medias mensuales durante la temporada 2018-2019

**Lluvias**

Durante la primavera las precipitaciones acumuladas fueron normales para la época (104 milímetros). Lo mismo puede decirse para las lluvias de verano, época de madurez de las uvas (enero a abril) con 174 milímetros. El mes de febrero y la primera quincena de marzo, periodo clave para la madurez de las uvas blancas, fueron particularmente secos por lo que la sanidad de estas uvas fue total. Las lluvias registradas a fines de marzo, relativamente abundantes, no pusieron en riesgo la sanidad de las uvas, a lo cual ayudó que el mes de abril fue también muy seco.



**Gráfico 2: precipitaciones medias mensuales durante el ciclo 2018-2019.**

## Vinos

### Luján de Cuyo

**Blancos:** excelente sanidad y pureza aromática con un buen rendimiento. Al inicio se observó un leve retraso en la madurez de unos 12 días, pero luego tras algunos días muy cálidos en febrero, los aromas evolucionaron hacia las familias más tropicales, pero manteniendo una elevada acidez natural.

**Tintos:** en esta zona se obtuvieron rendimientos menores a la cosecha 2018 y menores al histórico especialmente en Malbec pero otras variedades como Petit Verdot o Bonarda fueron acordes al histórico. Podemos observar vinos muy intensos aromáticamente donde se combinan aromas florales, frutas rojas y especias. En boca se encuentran en general taninos más firmes que otros años que anticipan una excelente capacidad de guarda.

### Valle de Uco

**Blancos:** también presentaron una excelente sanidad y gran pureza varietal desde el punto de vista aromático. Riesling proveniente de viñedos de altura muestra una gran amplitud en boca y buen nivel graso que hace que los vinos sean de final largo. Sauvignon Blanc y Chardonnay se destacan por mostrar aromas más maduros que otros años habiendo sido afectados por esos días donde las temperaturas máximas fueron elevadas a fines de enero y mediados de febrero.

**Tintos:** estos no fueron afectados por los días cálidos y muestran condiciones de una vendimia fresca por la intensidad aromática y buena acidez natural. También, debido a que fue una vendimia donde pudimos esperar la madurez óptima de cada varietal para cada tipo de suelo, tanto los vinos cosechados más temprano como los más tardíos muestran una gran concentración de polifenoles y buena intensidad aromática. Las variedades que más



se destacan en el Valle de Uco esta vendimia son Cabernet Franc y Malbec con gran frescura aromática, muy especiados y firmes taninos.

**Conclusiones:**

El 2019 nos ha dejado como enseñanza que no hace falta condiciones extraordinarias para obtener vinos extraordinarios en Mendoza. Tanto las temperaturas como las precipitaciones se asemejan a los promedios históricos, sin embargo, los vinos obtenidos han sido superlativos. Quizás esto esté relacionado al aprendizaje que viticultores y enólogos estamos logrando año tras año, al hacer hincapié en la interpretación de cada terroir y la búsqueda del punto de cosecha óptimo para cada varietal.